

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., B. Dwiloka, Dan B. E. Setiani. 2013. Total Bakteri, pH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Selama Masa Simpan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 04(07):49–56.
- Ageng, R., S. Susandy, D. P. Kusumaningrum, M. Margarith, dan S. Damian. 2023. Analisis Strategi Manajemen Pada Bebek Gembul Resto. *Sanskara Manajemen dan Bisnis*. 01(02):56–67.
- Agustin, M. F., A. G. D. Kartika, M. Effendy, dan I. Maflahah. 2020. Optimasi Proses Fortifikasi Garam dengan Rempah Kunyit (*Curcuma Domestica* Val.) Terhadap Kandungan Vitamin C. *Juvenil*. 1(4):468–476.
- Alexandro, R., T. Uda, Dan L. L. Pane. 2020. Analisis Pengembangan Ekonomi Kreatif Kuliner Khas Suku Dayak Kalimantan Tengah. *Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial*. 6(1):11–25.
- Alkaff, H. Dan N. Nurlala. 2020. Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum Dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Redoks*. 5(1):65.
- Aloys, H., S. A. Korma, T. M. Alice, N. Chantal, A. H. Ali, S. M. Abed, dan H. Ildephonse. 2016. *Microencapsulation By Complex Coacervation : Methods, Techniques, Microencapsulation And Applications-A Review*. *American Journal Of Food Science And Nutrition Research*. 3(6):188–192.
- Amiarsi, D. Dan I. Mulyawanti. 2013. Pengaruh Metode Pembekuan Terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Beku Selama Penyimpanan. *Hortikultura*. 23(3)
- Aminah, S. 2010. Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 1(1):7–14.
- Anggraeni, W., H. Lukman, Dan B. Pramusintha. 2022. Pengaruh Lama Simpan dan Metoda Pengemasan Terhadap Sifat Fisik Bakso Daging Ayam Pada Penyimpanan Suhu Rendah ( $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 25(1):91–99.
- Astria, F., M. Subito, dan D. W. Nugraha. 2020. Rancang Bangun Alat Ukur Ph Dan Suhu Berbasis Short Message Service (SMS) Gateway. *Jurnal Mektrik*. 1(1):47–55.
- Azhari, E., M. S. Aliredjo, N. Dharmayanti, dan A. H. Purnomo. 2023. Sterilisasi Produk Siap Saji : Cakalang (*Katsuwonus Pelamis* Linnaeus 1778) Dalam Kemasan Retort Pouch. *JPHPI*. 26(1):88–84.

- Annazhifah, N., N. N. Putri, A. Nafisah, dan D. A. Rusmawati. 2024. Analisis Penggunaan Jenis Kemasan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu Gipang Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. 23(2):130–136.
- AOAC. 2019. *Official Methods of Analysis*. Washington DC.
- Astria, F., M. Subito, dan D. W. Nugraha. 2020. Rancang Bangun Alat Ukur pH dan Suhu Berbasis Short Message Service (SMS) Gateway. *Jurnal Mektrik*. 1(1):47–55.
- Azhari, E., M. S. Aliredjo, N. Dharmayanti, dan A. H. Purnomo. 2023. Sterilisasi Produk Siap Saji : Cakalang (Katsuwonus Pelamis Linnaeus 1778) Dalam Kemasan Retort Pouch. *Jphpi*. 26(1):88–84.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. tentang Metode Pengujian Cemarkan Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. Tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Pangan. Jakarta.
- Bakara, V. F. S., Ma'ruf Tafsir, dan Hasnudi. 2020. Analisis Bakteri Salmonella Sp. Pada Daging Ayam Potong yang Dipasarkan Pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern Di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*. 3(1):71–83.
- Budiarto, H. dan D. A. S. Rini. 2020. Fortifikasi Garam Dengan Bawang Dayak Untuk Meningkatkan Nutrisi Garam Konsumsi. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*. 12(2):104–111.
- Catherina, C. I., S. Surjoseputro, dan E. Setijawati. 2016. Pengaruh Konsentrasi Perendaman Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia *Mashed Sweet Potato Powder*. *Teknologi Pangan dan Gizi*. 15(2):65–71.
- Cayemite, P. E., N. Gerliani, P. Raymond, dan M. Aider. 2022. *Study Of The Antibacterial Potency of Electroactivated Solutions of Calcium Lactate and Calcium Ascorbate on Bacillus Cereus Atcc 14579 Vegetative Cells*. *Acs Omega*. 7:3579–3595.
- Cheng, Y., M. Yao, Z. Zhu, X. Dong, I. Ali Khan, J. Huang, X. Zhou, M. Huang, dan G. Zhou. 2019. *Content, Causes and Analysis Of Heterocyclic Amines In Chinese Traditional Braised Chicken*. *Food Additives and Contaminants-Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*. 1–10
- Dahlan, M. dan N. Hudi. 2011. Studi Manajemen Perkandangan Ayam Broiler di Dusun Wangket Desa Kaliwates Kecamatan Kembangbahu Kabupaten Lamongan. *Jurnal Ternak*. 02(01):25–28.

- Darmawangsyah, Jamaluddin, dan Kadirman. 2016. "Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dalam Pembuatan Kue Kering". *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2:149–156.
- Daud, A., S. Suriati, dan N. Nuzulyanti. 2020. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2):11–16.
- Deglas, W. 2023. Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (Pe), Polypropylene (Pp), High Density Polyethylene (Hdpe), dan Overheated Polypropylene (Opp) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Agrofood Jurnal Pertanian dan Pangan*. 5(1):33–35.
- Edam, M. 2018. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Bakso Ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 8(2):83.
- Hafri, Y., Hidayati, Dan Elfawati. 2008. Kualitas Daging Sapi Dengan Kemasan Plastik PE (Polyethylen) dan Plastik PP (Polypropylen) Di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 5(1):22–27.
- Foeh, N., F. U. Datta, A. Detha, N. Ndaong, N. Kallau, dan M. Tulasi. 2021. Uji Organoleptik Probiotik Bakteri Asam Laktat Asal Susu Sumba Dalam Kemasan Berbeda. *Jurnal Kajian Veteriner*. 9(3):171–176.
- Hajrawati, H., F. M., W. Wahyuni, Dan I. I. Arief. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):386–389.
- Hartadi, A. Y., S. Sutriyani, S. Astuti, dan P. T. Prabawati. 2023. Analisis Cemaran Mikroba Pada Daging Ayam dan Daging Sapi Dari Beberapa Tempat Penjualan Daging Di Wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2023. *Jurnal Ilmiah Veteriner Yogyakarta*. 4(1):12–17.
- Hasni, D., C. Nilda, Yusriana, D. I. Annabila, dan Y. Y. Asna. 2020. *A Comparative Study of Sensory Quality of Sie Reuboh (an Acehnese Cooked Meat) Based on Its Cooking Ware*. 1. 2020. Halaman 1–9.
- Herlinae, Yemima, dan R. Milono. 2019. Pengaruh Substitusi Ampas Tahu Pada Pakan Basal Terhadap Bobot Karkas dan Giblet Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 8(1):19–22.
- Indriastuti, A. T. D., Setiyono, dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh Jius Daun Sirih (*Piper Betle* Linn) Sebagai Bahan Precuring dan Lama Penyimpanan Terhadap Komposisi Kimia dan Angka Peroksida Dendeng Ayam Petelur. *Buletin Peternakan*. 35(3):182.
- Irmayani, I., R. Rasbawati, I. D. Novieta, dan N. Nurliani. 2019. Analisis Cemaran Mikroba dan Nilai pH Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional

- Lakessi Kota Parepare. *Jurnal Galung Tropika*. 8(1):1.
- Irshad, A., B. D. Sharma, S. R. Ahmed, S. Talukder, O. P. Malav, Dan A. Kumar. 2016. *Effect Of Incorporation Of Calcium Lactate On Physico-Chemical, Textural, And Sensory Properties Of Restructured Buffalo Meat Loaves*. *Veterinary World*. 9(2):151–159.
- Jirimali, H. D., B. C. Chaudhari, J. C. Khandaray, S. A. Joshi, V. Singh, A. M. Patil, dan V. V. Gite. 2018. *Waste Eggshell-Derived Calcium Oxide and Nanohydroxyapatite Biomaterials for The Preparation Of Lldpe Polymer Nanocomposite and Their Thermomechanical Study*. *Polymer - Plastics Technology and Engineering*. 57(8):804–811
- Jufrinaldi, L. First, L. Ryan, D. Septaningrum, K. Pangestuti, L. Sulistiawaty, dan F. Faridah. 2023. Pengaruh fortifikasi nanokalsium terhadap karakteristik reologi mie. 2(1):15-21.
- Johnrencius, M., H. Netti, dan S. J. Vonny. 2017. Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun. *Jom Faperta Ur*. 4(1):1–15.
- Kartikasari, L. R., Bayu Setya Hertanto, Iwan Santoso, dan Adi Magna Patriadi Nuhriawangsa. 2018. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Berbasis Jagung dan Kedelai Dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleracea*). *Teknologi Pangan*. 12(2):64.
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum, dan I. Mubarak. 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam Dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Mipa*. 36(1):14–19.
- Laksono, M. A., V. P. Bintoro, dan S. Mulyani. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Protein Nugget Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Animal Agriculture Journal*. 1(1):685–696.
- Listyaningrum, R. Dan I. Satar. 2020. Evaluasi Kemasan Produk Rajungan Kaleng di PT Grahamakmur. *Research Gate*. 1:2–11.
- Maharani, M. D. D., T. Sukwika, D. V. Sara, B. Oetojo, dan A. Rubyasih. 2021. Pemberdayaan Ekonomi Kreatif: Diversifikasi Produk Ayam Olahan di Tanah Sareal, Bogor. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 6(2):474–481.
- Mareta, D. T. dan N. S. Aulia. 2011. Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik Pad Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Mediagro*. 7(1):26–40.
- Marlya, O. dan D. Kaharuddin. 2021. Buletin Peternakan Tropis Kualitas Fisik Telur Ayam Arab , Ayam Kampung Dan Ayam Ketarras Serta Akseptabilitas Telur Ayam Ketarras Setara Telur Ayam Kampung. *Buletin Peternakan Tropis*. 2(2):103–111.

- Mujiarto, I. 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. *Traksi*. 3(2):1–8.
- Mulyawan, I. B., B. R. Handayani, B. Dipokusumo, W. Werdiningsih, dan A. I. Siska. 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3):464–475.
- Munira, M., D. Sarfica, N. Zakiah, dan N. Sri Mulyani. 2021. Aktivitas Antibakteri Kombinasi Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* Linn), Jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe) dan Kunyit (*Curcuma Domestica* Val) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli*. *Jurnal Ilmiah Farmasi Simplisia*. 1(2):68–73.
- Murniyati. 2009. Penggunaan *Retort Pouch* Untuk Produk Pangan Siap Saji. 4(2):55–60.
- Mustofa, A. Rohmaniyati, B. N. Ardi, Y. S. Limbu, F. Fatima, dan H. Hasanah. 2014. Pedoman Pemilihan Jenis Kemasan Pangan Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM). 1-67.
- Natadjaja, L. 2007. Analisa Elemen Grafis Desain Kemasan Indomie Goreng Pasar Lokal dan Ekspor. *Nirmana*. 9(1):20–30.
- Nathanael, T. dan E. C. Yuwono. 2022. Studi Perbandingan Teori dan Praktek Proses Desain Kemasan Saat Internship. *Industri Inovatif: Jurnal Desain Komunikasi*. 1(2):1–9.
- Nikmah, S., Nurhidajah, dan S. Aminah. 2017. Peran Tepung Mocaf yang Diperkaya Tepung Cangkang Telur Terhadap Kadar Kalsium, Densitas, dan Panjang Tulang Tikus. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 7(1):48–58.
- Nurhayati, N., B. Berliana, dan N. Nelwida. 2020. Massa Protein dan Lemak Daging Dada Pada Ayam Broiler yang Mengonsumsi Ransum Mengandung Bawang Hitam. *Sains Peternakan*. 18(1):15.
- Nurwantoro, V. Bintoro, A. Legowo, Dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan Daging Dengan Sistem Marinasi Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Dan Nilai Tambah. *The Working Garde Manager*. 22(2):212–221.
- Oguu, G. K. dan A. Info. 2022. Analisis Kadar Kalsium (Ca) Pada Tulang Ikan Sidat (*Anguilla Marmorata*) di Danau Poso. *Media Eksakta*. 18(1):1–5.
- Ollong, A. R., R. Arizona, dan R. Badaruddin. 2019. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Diberi Minyak Buah Merah Dalam Pakan Komersial. *Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 6(1):20–26.
- Palawe, J. F. P. dan J. Antahari. 2018. TPC (*Total Plate Count*), WAC (*Water Adsorbtion Capacity*) Abon Ikan Sselar dan Cooking Loss Daging Ikan Selar

- (*Selaroides Leptolessis*). *Jurnal Ilmiah Tindalung*. 4(2):57–60.
- Patty, P. V. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Ranciditas Minyak Kelapa yang Diproduksi Secara Tradisional. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*. 1(2):146–152.
- Prayitno, A. H. 2016. Pengaruh Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bakso Ayam. *Buletin Peternakan*. 40(1):40–47.
- Prayitno, A. H., B. Prasetyo, D. Siswantoro, D. Laksito, H. Subagja, D. Pantaya, A. N. Respati, T. A. Siswoyo, T. Lindriati, dan Y. Erwanto. 2022. Reviu: Penerapan Teknologi Nano Pada Produk Hasil Ternak. *Conference of Applied Animal Science Proceeding Series*. Politeknik Negeri Jember: 171–181.
- Prayitno, A. H. dan E. Suryanto. 2024. Penentuan Ukuran Partikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Ayam Melalui Metode Presipitasi Dengan Pendekatan Persamaan Scherrer. *National Conference of Applied Animal Science*. 147–151.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Rusman. 2016. Pengaruh Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bakso Ayam. *Buletin Peternakan*. 40(1):40–47.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, R. Rusman, dan J. Jamhari. 2019. Pengaruh Fortifikasi Kalsium dan Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Sensoris Bakso Ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 725–732.
- Prihharsanti, A. H. T. 2009. Populasi Bakteri dan Jamur Pada Daging Sapi Dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Sains Peternakan*. 7(2):66–72.
- Priskila, G. Dan P. Darmawan. 2022. Analisis Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Curah Tidak Bermerek di Pasar Tradisional. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*. 3(1):21–26.
- Rahmatulloh, S., E. Triyannanto, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Diqna, Dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh Perbedaan Kemasan Primer Pada Kualitas Fisik-Kimia, Mikrobiologi Serta Sensoris Daging Ayam Frozen Utuh Pada Suhu-18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2):123–129.
- Ramadon, D. dan A. Mun'im. 2016. Pemanfaatan nanoteknologi dalam sistem penghantaran obat baru untuk produk bahan alam. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 14(2):118–127.
- Rasyad, N. V. B., D. Rosyidi dan A. S. Widati. 2012. Pengaruh Lama Pemanggangan dalam Microwave terhadap Kualitas Fisik Steak Daging Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7 (1): 6-11.

- Ray, B. & Bhunia, A. 2014. *Fundamental Food Microbiology*.
- Ray, S., A. K. Barman, Dan P. K. Roy. 2017. *Chicken Eggshell Powder As Dietary Calcium Source In Chocolate Cakes. The Pharma Innovation*. 6(9):01–04.
- Renate, D. 2009. Pengemasan Puree Cabe Merah Dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vakum. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14(1):80–89.
- Rokilah, R., A. Prarudiyanto, dan W. Werdiningsih. 2018. Pengaruh Kombinasi Kemasan Dan Masa Simpan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Bumbu Plecingan Instan. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*. 6(1):60–68.
- Rosita, T., S. Surjoseputro, dan E. Setijawati. 2020. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia Rice Paper Berbahan Baku Beras IR 64. *Teknologi Pangan dan Gizi*. 19(1):22–28.
- Sampurno, R. B. 2006. Aplikasi Polimer Dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*.
- Samudra, I. W., Ariana, dan Lindawati. 2016. Evaluasi Daya Simpan Daging dari Sapi Bali yang Digembalakan di Area Tempat Pembuangan Akhir Desa Pedungan Denpasar Selatan. *Jurnal Peternakan Tropika*. Vol. 4(3) : 685–700.
- Sangadji, I. dan M. Rijal. 2019. Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein dan Angka Lempeng Total Bakteri. *Biology Science & Education*. 8(1):47–58.
- Sanger, G. 2010. Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (*Auxis Thazard*) Asap Yang Direndam Dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih. *Journal Pacific*. 2(5):870–873.
- Santosa, R. S. S., D. Purwantini, dan A. P. Santosa. 2022. Kualitas Fisik Dan Kimia Tepung Kerabang Telur Ayam Ras yang Diperoleh Dengan Lama Perebusan Berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan Ix*. 9:629–635.
- Saputri, D. A., M. Kamelia, dan N. Widiani. 2020. Pendampingan Komunitas Tunarungu Dalam Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Berbagai Penganan. 6(1):9–15.
- Setyaningrum, C. H., I. E. Fernandez, dan R. P. Y. Nugrahedi. 2017. Fortifikasi Guava (*Psidium Guajava L.*) Jelly Drink Dengan Zat Besi Organik dari Kedelai (*Glycine Max L.*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiate L.*). *Jurnal Agroteknologi*. 11(1):10.

- Siburian, E. T. P., P. Dewi, dan N. Kariada. 2012. Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng. *Unnes Journal of Life Science*. 2(1):102–105.
- Simbolon, R. A., U. Amna, dan H. Halimatussakdiah. 2020. Uji Kadar Disolusi Tablet Kalsium Laktat Menggunakan Titrasi Kompleksometri. *Kimia Sains dan Terapan*. 2(2):11–13.
- Siswanti, R., B. K. Anandito, dan D. R. Affandi. 2018. Ibm Industri Rumah Tangga Ayam Ungkep Di Gembongan, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo. *Journal of Community Empowering And Services*. 2579–5074.
- Sitanggang, S., B. Hasibuan, C. E. Pane, D. S. L. Girsang, I. J. Saragih, dan N. Sari. 2021. *Evaluation of minerals contain in food with the addition of fish flour through bioavailability analysis: literature review*. Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat. 1(2):22–30.
- Sitompul, M., E. Siswosubroto, D. Rumondor, M. Tamasoleng, dan S. Sakul. 2015. Penilaian Kadar Air, pH dan Koloni Bakteri Pada Produk Daging Babi Merah Di Kota Manado. *Zootec*. 35(1):117.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan 5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Subagja, H., Dini Aprilia, Agus Hadi Prayitno, Anang Febri Prasetyo, dan Wida Wahidah Mubarakah. 2022. Uji Kualitas Fisik dan Mikroskopis (pH, Kadar Air dan Jumlah Total Mikroba) Daging Broiler di Kabupaten Jember. *Jurnal Triton*. 13(1):67–74.
- Sundari, D., Almasyhuri, Dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*. 25(4):235–242.
- Suriani, S., Soemarno, Dan Suharjo. 2013. Pengaruh Suhu dan pH Terhadap Laju Pertumbuhan Lima Isolat Bakteri Anggota Genus Pseudomonas Yang Diisolasi Dari Ekosistem Sungai Tercemar Deterjen Di Sekitar Kampus Universitas Brawijaya. *Indonesian Journal of Environment and Sustainable Development*. 3(2):58–62.
- Sutrisna, R., C. N. Ekowati, Dan E. Sinaga. 2015. Pengaruh Ph Terhadap Produksi Antibakteri Oleh Bakteri Asam Laktat Dari Usus Itik. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 3(1):27.
- Syampurma, H. 2018. Studi Tentang Tingkat Pengetahuan Ilmu Gizi Siswa-Siswi SMP Negeri 32 Padang. *Jurnal Menssana*. 3(1):88.
- Tarigan, J. dan D. F. Simatupang. 2019. Uji Kualitas Minyak Goreng Bekas Pakai Dengan Penentuan Bilangan Asam, Bilangan Peroksida dan Kadar Air. 2(1). 2019. 6–10.



- Triyannanto, E., A. S. Arizona, R. Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, J. Jamhari, dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh Kemasan Retorted dan Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Sate Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(3):265–272.
- Umaroh, R. dan A. Vinantia. 2018. Analisis Konsumsi Protein Hewani Pada Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*. 18(3):22–32.
- Usman, R. F., Mokoolang, S., Fahrullah, F., & Hasma, H. 2022. Marinasi Ekstrak Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Terhadap pH dan Kualitas Organoleptik Daging Paha Ayam Kampung (*Gallus domesticus*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 11(2), 12–20.
- Waryat dan Y. Handayani. 2020. Implementasi Jenis Kemasan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Sayuran Pakcoy. *Jurnal Ilmiah Respati*. 11(1):33–45.
- Wati, R. Y. 2018. Pengaruh Pemanasan Media Plate Count Agar (PCA) Berulang Terhadap Uji Total Plate Count (TPC) di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium*. 1(2):44–47.
- Wijaya, R., J. R. Manullang, dan T. P. Daru. 2021. Uji Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Tambahan Daun Tahongai (*Kleinhovia Hospital* L). *Rekasatwa: Jurnal Ilmiah Peternakan*. 3(2):67.
- Wulandari, D. D. 2017. Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Kimia Riset*. 2(1):16–22.
- Zhan, F., L. Sun, G. Zhao, M. Li, dan C. Zhu. 2022. *Multiple Technologies Combined To Analyze The Changes of Odor and Taste in Daokou Braised Chicken During Processing. Foods*. 11(7):1–17.